

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсины**

Номер рецептуры: № 393

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва,
2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед
раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: №394;

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва,
2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	94,50

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.
Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед
раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100101Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ветчина (порциями)**

Номер рецептуры: № 10

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ветчина	103,09	100	10,3	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	22,60
Жиры (г):	20,90
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	278,50

Ca (мг.)	12,00
Mg (мг.)	35,00
Fe (мг.)	2,60
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,00
B2 (мг.)	0,00

Технология приготовления:

С ветчины удаляют шпигат и концы оболочек. Подготовленную ветчину порционируют. Ветчину нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления.**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130206

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Горошек зеленый консервированный

Номер рецептуры: № 22

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	6,5
Энергетическая ценность (ккал):	40,2

Ca (мг):	156
Mg (мг):	21
Fe (мг):	0,7
C (мг):	10
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Горошек консервированный отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания.

Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый горошек раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120305**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 239

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	91,8	90	9,18	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар	6,5	6,5	0,65	0,65
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	19,64
Энергетическая ценность (ккал):	253,25

Ca (мг):	198,31
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Творог протирают. Протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар" при температуре 150-180°С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

Ca (мг):	14,37
Mg (мг):	6,04
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120215

Мюсли с молоком или Изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда):

фигурные и хлопья из круп с молоком

Номер рецептуры: № 188, 189

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухие завтраки из круп сладкие	20	20	2	2
или Завтраки зерновые (мюсли)	17,5	17,5	1,75	1,75
Молоко	80	80	8	8
Выход:		100		10

* При использовании мюсли добавляют сахар-песок из расчета 3гр на 100гр готового блюда

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,00
Жиры (г):	2,76
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	122,28

Ca (мг):	140,80
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,59
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,16

Технология приготовления:

Молоко кипятят, остужают до температуры 70°C. Заливают готовый завтрак молоком.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160101**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 415

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
Молоко	43	43	4,3	4,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	47,07

Ca (мг):	54,71
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,50
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок. Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120211**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшено шлифованное	12,0	12,0	1,2	1,2
Крупа рисовая	12,0	12,0	1,2	1,2
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	22,94
Энергетическая ценность (ккал):	142,63

Ca (мг):	72,18
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	0,52
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают..

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша манная с изюмом**

Номер рецептуры: № 195

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Манная	13,5	13,5	1,35	1,35
Молоко	73	73	7,3	7,3
Вода	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Изюм	12,5	12,5	1,25	1,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,91
Жиры (г):	6,66
Углеводы (г):	22,23
Энергетическая ценность (ккал):	164,46

Ca (мг):	102,03
Mg (мг):	17,92
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,44
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают. Крупу манную всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, изюм и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120209**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	3,5	3,5	0,35	0,35
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,75
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	13,32
Энергетическая ценность (ккал):	89,91

Ca (мг):	54,07
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120201-1**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшенная с курагой

Номер рецептуры: № 198

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	49	49	4,9	4,9
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Крупа пшено шлифованное	13	13	1,3	1,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода	59	59	5,9	5,9
Курага	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,27
Жиры (г):	6,14
Углеводы (г):	16,54
Энергетическая ценность (ккал):	134,43

Ca (мг):	73,33
Mg (мг):	23,01
Fe (мг):	0,59
C (мг):	0,49
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную курагу замачивают для набухания, затем нарезают. Подготовленную крупу пшенную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, варят до готовности. Курагу добавляют в кашу за 15 минут до окончания варки. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу, тщательно перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работают по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120203**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	134,24

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	61,83

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 мин, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не бо не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарины**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	100,00	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80	Ca (мг):	35,00
Жиры (г):	0,20	Mg (мг):	11,00
Углеводы (г):	7,50	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	35,00	C (мг):	38,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 478

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
или масло сливочное порционное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №230105

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко**

Номер рецептуры: № 463

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	101,0	100,0	10,1	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,20
Углеводы (г):	4,70
Энергетическая ценность (ккал):	59,6

Ca (мг):	121,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,13

Примечание: допускается выдача молока емкостью 0,2 л в упаковке.

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают, переливают в емкость из нержавеющей стали, доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,10

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет с колбасными изделиями**

Номер рецептуры: № 229;230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	65,0	65,0	6,5	6,5
Молоко	25,0	25,0	2,5	2,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Колбасные изделия или ветчина	15,5	15,0	1,6	1,5
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5

Яйцо обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	12,41
Жиры (г):	13,06
Углеводы (г):	2,1
Энергетическая ценность (ккал):	175,58

Ca (мг):	69,14
Mg (мг):	16,62
Fe (мг):	2,05
C (мг):	0,15
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,32

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. С колбасных изделий или ветчины удаляют шпигат и концы оболочек. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Подготовленные колбасные изделия нарезают кубиком или ломтиком или соломкой. Измельченные колбасные изделия смешивают с омлетной смесью, выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120301**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 232

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,68

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120502

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сардельки	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на колбаски (сосиски) отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,40
Жиры (г):	18,20
Углеводы (г):	1,30
Энергетическая ценность (ккал):	214,60

Ca (мг.)	26,00
Mg (мг.)	16,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,09

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сардельки - 7-10 минут .

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120501

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сардельки, колбаски (сосиски) отварные**

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Колбаски (сосиски)	102	100	10,2	10
Выход:		100		10

* Возможна замена на сардельки отварные

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	11,00
Жиры (г):	23,90
Углеводы (г):	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	260,70

Ca (мг.)	35,00
Mg (мг.)	20,00
Fe (мг.)	1,80
C (мг.)	0,00
B1 (мг.)	0,19
B2 (мг.)	0,15

Технология приготовления:

С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**140206**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус абрикосовый

Номер рецептуры: № 335

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	15	15	1,5	1,5
Вода	40	40	4	4
Сахар-песок	60	60	6	6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,78
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	67,59
Энергетическая ценность (ккал):	273,89

Ca (мг):	25,80
Mg (мг):	15,75
Fe (мг):	0,66
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Курагу перебирают, хорошо промывают теплой водой, заливают водой для набухания, затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, добавляют сахар и варят до загустения при помешивании.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	358,3

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	261,70

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160106**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,35	0,35	0,035	0,035
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт	50 шт	50 шт
Вода	95	95	10,4	10,4
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Лимоны	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	6,05
Энергетическая ценность (ккал):	24,31

Ca (мг):	2,71
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл чая-заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не (чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160108**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	77	77	8	8
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,89

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента
не с заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента
приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,98

Ca (мг):	1,88
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210110**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва,
2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед
раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130309**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,20

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

**Сырники из творога с соусом
шоколадным**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	84	84	8,4	8,4
Мука пшеничная	20	20	2	2
Яйцо*	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	10	10	1	1
Масса полуфабриката:		116		11,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	9,82
Углеводы (г):	28,21
Энергетическая ценность (ккал):	271,69

Ca (мг):	206,89
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,42
B1 (мг):	0,16
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

Масло сливочное доводят до кипения. В протертый творог добавляют муку пшеничную (2/3 части от рецептурной нормы), подготовленное яйцо, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке пшеничной (1/3 часть от рецептурной нормы), придают изделию форму круглой лепешки толщиной 1,5 см, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом сливочным (часть от рецептурной нормы). Сырники сбрызгивают подготовленным маслом сливочным, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 150 - 180°C в течении 15 - 20 минут до готовности и образования румяной корочки. Допускается подача сырников с соусом.

Для буфет раздаточных: Готовые сырники раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____